### MENUS

19,90€

26,90€

### ESCALE

le midi uniquement Hors week-ends et jours fériés

Salade de tomates Terrine de campagne\* Œuf mayonnaise

Tripes\* à la Mode de Caen Pâtes Carbonara

> Crêpe au sucre Glace 2 boules

(parfums au choix)

Bulots mayonnaise Cocktail de crevettes

**GROISIÈRE** 

Avocat vinaigrette

Saumon sauce crème aux 4 épices servi avec riz et julienne de légumes

Andouillette\* sauce moutarde avec frites

Pièce de bœuf avec frites

sauce au choix : Bearnaise, Poivre, Camembert

•••

Fromage Moëlleux chocolat\* Glace 2 boules

(parfums au choix)

Ile flottante (crème anglaise\*)

Crêpe au sucre

36,90€

NOUS
NE POUVONS PAS
EFFECTUER DE
CHANGEMENT
DANS NOS
MENUS

### GRAND LARGE

Moules marinières Moules à la crème Saumon fumé et ses toasts

Escalope de veau Normande, frites

Aile de raie aux câpres

beurre ou crème servi avec riz et julienne de légumes

Saumon sauce crème aux 4 épices servi avec riz et julienne de légumes

Entrecôte avec frites

Sauce au choix : Béarnaise, poivre, camembert

Fromage

Dessert au choix

(+2 € crêpe flambée)



### MOUSSAILLON

Jusqu'à 10 ans

Steak haché ou jambon servi avec frites ou pâtes maison

> Crêpe au sucre Glace 2 boules

(parfums au choix)



Les plats fait maison sont élaborés sur place, à partir de produit brut. Tous nos plats sont faits maison sauf les produits comportant un

# LA CARTE

ENTRÉES	PÂTES FRAÎCHES
Œuf mayonnaise5,20 €	TAGLIATELLES MAISON
Tomates vinaigrette 5,30 €	Carbonara
Avocat vinaigrette 6,80 €	lardons, crème, jaune d'œuf cru 16,20 €
Terrine de campagne*6,90 €	Bolognaise
Cocktail de crevettes roses 8,30 €	steak haché, sauce tomate15,90 €
Soupe de poisson	Forestière
croûtons, rouille, fromage râpé, crème fraîche9,90 €	jambon, champignons, crème 16,40 €
Saumon fumé et ses toasts 12,60 €	Spéciale merguez, jambon, champignons,
Filet de harengs,	crème, concentré de tomate, jaune d'œuf cru 18,50 €
pommes de terre tièdes 8,40 €	Pêcheur
Avocat cocktail de crevette roses 8,90 €	saumon, champignons, crème, concentré de tomate18,30 €
SALADES	Atlantique
Salade verte	crème, saumon fumé 19,70 €
•	Océane crevettes, crème, ail, persillade19,70 €
Salade verte, tomate 5,40 €	Végétarienne
Salade mixte salade, œuf, jambon, emmental, tomates 10,90 €	crème, julienne de légumes, champignons 15,30 €
Salade au chèvre chaud	
salade, chèvre chaud, lardons, tomates, noix14,00 €	VIANDES Viande d'origine Française
Salade normande	Escalope de veau normande / frites
salade, jambon, pomme fruit, champignons, tomates, emmental 14,20 €	crème fraîche, champignons 18,90 €
Salade campagnarde	Entrecôte / frites
1 1 1 1	sauce au choix : Bearnaise, Poivre, Camembert 24,50 €
tomates, oeufs	Andouillette* / frites sauce moutarde à l'ancienne16,10 €
Salade niçoise	Tripes à la mode de caen* / frites 14,80 €
salade, anchois, œufs, poivrons, thon, pomme de terre, haricots verts, tomates, olives	Tartare de bœuf / frites 14,80 €
Salade baltique	Pièce de bœuf / frites
salade, saumon fumé, crabe, tomates, toasts 17,50 €	sauce au choix : Bearnaise, Poivre, Camembert 17,30 €
Salade Embarcadere	Carpaccio de bœuf / frites
salade, cocktail de crevettes, saumon fumé, sorbet de citron vert, œufs de poissons, toasts 18,10 €	Câpres, parmesan, olive noire, pesto basilic 14,90 €
	SUPPLÉMENT SAUCE
	Bearnaise, Poivre, Camembert 1,50 €

### ASSORTIMENT DE FROMAGES NORMANDS

Camembert, Livarot, Pont l'Evêque et Neufchâtel 6,30 €



Les plats fait maison sont élaborés sur place, à partir de produit brut. Tous nos plats sont faits maison sauf les produits comportant un astérisque.\*

### PRODUITS DE LA MER

#### **CRUSTACÉS A LA CARTE**

Tourteau mayonnaise	15,20€
Bulots mayonnaise	10,80€
Crevettes grises	10,90€
12 crevettes roses	14,30€
Assiette de 6 amandes	9,30€
Assiette de bigorneaux	10,80€
Les 6 langoustines	13,80€
Les 12 langoustines	18,80€

#### **HUÎTRES N°2**

6 huîtres n°2	13,20€
9 huîtres n°2	18,60€
12 huîtres n°2	24,50€



Les plats fait maison sont élaborés sur place, à partir de produit brut. Tous nos plats sont faits maison sauf les produits comportant un astérisque\*.

#### MOULES DE BOUCHOT (en saison)

(la moule de Bouchot ne pouvant être consommée toute l'année, une autre variété vous sera proposée, sa provenance dépendra des arrivages de pêche).

Moules Marinières	15,80€
	,
Moules Marinières/frites	17,40€
Moules crème	16,90€
Moules crème/frites	18,80€
Moules curry/frites	18,80€
Moules à la Normande/frites moules, crème, cidre, pomme	19,50€
Moules Embarcadère/frites moules, crème, curry, banane	19,20€
Moules au Camembert/frites moules, crème, Camembert	19,20€
Assiette de frites	3,70€

#### **POISSONS**

Servi avec riz, haricots verts, petits légumes

Saumon sa	auce crème aux 4 épices	17,90€
Aile de raie	3	18,50€
crème aux câp	res ou beurre aux câpres	
Filet de da crème, champ	urade à la normande ignons	20,70€

# LES PLATEAUX

Nous pouvons avoir des ruptures des produits de la mer en fonction de la pêche.

### PLATEAU DE FRUITS DE MER

39,90 €/personne

1 tourteau entier 4 huîtres (n°2), 4 crevettes roses, 4 langoustines, 4 amandes, bigorneaux, bulots, crevettes grises.

### ASSIETTE DE LA MER

25,90€

2 langoustines, 3 huîtres n°2, 2 amandes, 3 crevettes roses, bulots, bigorneaux, crevettes grises.

## **DESSERTS**

Nougat glacé*		GLACES	
avec coulis de fruits rouges		1 boule	3,50€
Tarte tatin*		2 boules	
Profiteroles aux choux frais	8,50€	3 boules	-
Moelleux chocolat* avec crème anglaise	6 10 <del>6</del>	Parfums au choix	6,90 €
Île flottante (crème anglaise*)		Vanille, chocolat, café, fraise, pistache, noix	de coco
Crème brûlée		citron vert, banane, framboise, cassis, pom	me verte,
	•	praliné, menthe-chocolat, rhum-raisin, caran	nel, poire,
Café gourmand		pêche, marron, mangue.	
Thé gourmand	8,50€	COUPES GLACÉES	
CRÊPES COMPOSÉES		Milk shake parfum au choix	5,40€
<b>1</b> Banane, chocolat, chantilly	6,90€	Liégeois café ou chocolat	8,50€
<b>2</b> Banane, caramel, chantilly		Dame blanche	8,50€
<b>3</b> Glace vanille, poire fruit,		glace vanille, sauce chocolat, chantilly	
chocolat, chantilly	6,90€	Pêche melba glace vanille, pêche fruit, sauce groseille, chantil	8,50€
4 Ananas, chantilly, rhum	7,20€	Fraise melba selon saison	-
<b>5</b> Pomme, compote, calvados	7,20€	glace vanille, fraise fruit, sauce fraise, chantilly	3,00€
6 Chocolat, noix, chantilly	6,50€	Marron glacé	
<b>7</b> Miel, citron, amandes	6,50€	glace marron à l'ancienne,	0.50.6
8 Chocolat, malibu, coco rapée,		vanille intense, crème de marron, chantilly	8,50€
chantilly	7,50€	Poire Belle-Hélène glace vanille, glace poire, poire fruit,	
<b>9</b> Glace vanille, pêche fruit,		glace vanille, glace poire, poire fruit, sauce chocolat, chantilly	8,50€
confiture de groseille, chantilly	6,90€	Panier fraîcheur cassis intense,	0.50.6
<b>10</b> Glace vanille, fraise fruit (selon la sais	son),	glace citron vert, douceur framboise, chantilly	8,50€
confiture de fraise, chantilly	7,50€	Banana split glace vanille, chocolat, fraise, banane fruit,	
<b>11</b> Banane, nutella, chantilly	7,20€	sauce chocolat, chantilly	8,50€
CRÊPES		Désir exotique	
	3 80 €	glace noix de coco, glace banane, glace mangue, chantilly	8,50€
SucreBeurre sucre	4,00€	Descente au verger	,
Confiture (fraise, groseille ou abricot)	•	glace pêche du verger, pomme verte,	0.00.6
Compote de pomme	•	poire, manzana verte, chantilly	8,90€
Caramel	•	After eight glace menthe-chocolat, sauce chocolat,	
Crème de marron	•	pippermint, chantilly	8,90€
Citron	4,80€	Santa cruz	
Nutella	5,40€	glace chocolat, vanille, café, sauce chocolat, liqueur café, chantilly	8,90€
Chocolat	-	Créole	0,500
Noix de coco râpé		glace café, liqueur café, cognac,	
Amande	•	meringue, chantilly	8,90€
Ananas	•	Antillaise	
Banane	•	glace noix de coco, banane fruit, liqueur, chantilly	8,90€
Pomme	•	Normande	-,
Chantilly Class (partium au chaix)	-	glace pomme, pomme fruit, calvados, chantilly.	8,90€
Glace (parfum au choix)	•	Colonel	
MielFlambée au choix :	4,0∪€	sorbet citron vert, vodka	8,90€
Calvados, Grand-Marnier, Cointreau ou Rhum	7,20€	Trou normand glace pomme verte et calvados	2
Suppléments : liqueur : 3,50 € - chantilly : 1	•		0,50 €
Supplements . liqueur : 3,50 € - chantilly : 1	e - chocolat	J 1	

## COCKTAILS

AVEC ALCOOL		SANS ALCOOL	
SPRITZ CLASSIQUE Prosecco, Aperol et eau pétillante	9,00€	VIRGIN SPRITZ Eau pétillante, orange et épices	6,50€
SPRITZ NORMAND Poiré normand, Aperol et eau pétillante	9,00€	VIRGIN MOJITO  Menthe fraîche, citron vert, sucre et eau pétillante	6,50€
MOJITO 16% de contenance en alcool Rhum de Guadeloupe, menthe fraîche, citron vert, sucre et eau pétillante	9,00€	PUNCH AUX FRUITS Jus d'orange, jus d'abricot, jus d'ananas	·
PINA COLADA Allergènes : protéines de lait Rhum de Guadeloupe, jus d'ananas, crème, parfum coco	9,00€	et jus de citron CALLAO Jus de passion, jus d'orange, jus d'ananas,	6,50€
PACIFIQUE	·	jus de citron et sirop de fraisePARADISE DREAM	6,50€
тéquila, Malibu et jus d'ananas L'EMBARCADÈRE	9,00€	Jus d'ananas, cascade de saveurs fraise, framboise, grenadine et pêche blanche	6,50€
Gin, fraise des bois, jus d'ananas et jus d'orange	9,00€	COCONUT KING Allergènes : protéines de lait Délice des îles au jus d'ananas	
Rhum blanc, jus d'orange et sirop de grenadine	9,00€	et à la crème saveur coco	6,50€
HAWAÏ Gin, crème de framboise, jus de passion et curaçao bleu	9,00€	KOYO Cocktail rigolo à base de jus d'ananas, saveurs fraise, melon, banane et vanille	6,50€
CALYPSO Vodka, crème de banane, liqueur de coco, jus de passion et fraise	9,00€	PEACE AND LOVE Évasion intense au jus d'orange, parfums jasmin, violette et hibiscus	6,50€
BIKINI Téquilla mexicaine, gin, jus d'ananas, saveurs pastèque, framboise et citron	9,00€	CARIBBEAN SUN Tourbillon exotique au jus d'orange, parfums mangue, fruit de la passion, papaye et kiwi	6,50€
MAI TAI Rhum de Guadeloupe, jus d'orange, aromatisé cerise, citron et amande	9,00€	JUNGLE GREEN Expédition sauvage au jus d'orange, goûts kiwi, banane, pomme verte et aloé vera	6,50€
69 Rhum de Guadeloupe, jus d'ananas, parfums fruit du dragon, gingembre et goyave	9,00€	VIP Mélange subtil au jus d'orange, saveur litchi, rose et framboise	6,50€
SEX ON THE BEACH Vodka française, jus d'orange, jus d'ananas, saveur curaçao et pina colada	9,00€		
SWIMMING POOL Allergènes : protéines de lait Rhum de Guadeloupe, jus d'ananas, saveur curaçao et pina colada	9,00€		
ZOMBY Rhum de Guadeloupe, jus d'orange, parfums abricot et citron	9,00€		
MOSCOW MULE Vodka, menthe fraîche, citron vert et eau pétillante	9,00€		

## CAVE À VINS

#### VIN AU VERRE (12.5 cl) VIN BLANC Chablis Alain Gautheron (AOP) 9,00 € VIN ROUGE Brouilly Frédéric Pastel (AOP) 6,50 € Saumur Champigny - Les Tuffeaux (AOP) 5,50 € Bordeaux Puits Saint-Martin (AOP) 5,50 € VIN ROSÉ Côtes de Provence Note Bleue (AOP) 5,50 € VIN EN BOUTEILLE VIN BLANC 37,5 cl 75 cl Muscadet Sèvre & Maine sur Lie - Domaine de l'Olivier (AOP) 14,70 € 20,50 € Sancerre blanc - Domaine de la Rossignole (AOP) 23,70 € 40,40 € Bourgogne Aligoté - Vignerons de Buxy (AOP) 33,70 € Meursault - Domaine Nuiton Beaunoy (AOP) 69,00 € Chardonnay Pays d'Oc - Vignes d'Antiques (IGP) 19,90 € Riesling blanc - W.Gisselbrecht - Dambach la ville (AOP) \_\_\_\_\_\_\_18,60 € \_\_\_\_\_26,80 € UBY N°3 Côte de Gascogne (IGP) 20,90 € Moelleux - Domaine de Millet (IGP) 25,90 € 37,5 cl 75 cl 26,10 € VIN ROUGE Saint Nicolas de Bourgueil - Domaine Bureau & fils (AOP)..... Saumur Champigny - Les Tuffeaux - (AOP) \_\_\_\_\_\_\_\_\_17,50 € \_\_\_\_\_\_27,60 € Mercurey - Domaine Duvernay (AOP)...... 58,00 € Brouilly - Frédéric Pastel (AOP) 34,80 € Brouilly - Les 3 Madones (AOP) 19,80 € Côtes du Rhône - Les Caprices d'Antoine (AOP) 22,00 € Châteauneuf du pape - Clos de l'Oratoire (AOP) 69.00 € Saint-Joseph - Domaine Delas (AOP)36,00 €Bordeaux Puits Saint Martin (AOP)14,40 €22,50 €Saint Emilion - Château Croix Beauséjour (AOP)19,90 €39,90 € VIN ROSÉ 37,5 cl 75 cl Côtes de Provence Note Bleue (AOP) 17,50 € 24,50 € 19,90 € Champagne BRUT - Nicolas Feuillatte 44,90 € Champagne BRUT - Moët & Chandon 74,90 € Verre (15cl) 37,5 cl CIDRE Cidre Brut « Sassy » de Normandie \_\_\_\_\_\_\_14.90 €

### L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommer avec modération. Prix nets. Service compris.

 VIN IGP AU PICHET
 25 cl
 50 cl

 Chardonnay blanc
 5,40 ∈ 9,00 ∈ 

 Merlot rouge
 5,40 ∈ 9,00 ∈ 

 Cinsault rosé
 5,40 ∈ 9,00 ∈ 

VIN AU PICHET
VIN IGP AU PICHET

# LES BOISSONS

LES APÉRITIFS			LES DIGESTIFS	
ANIS Pastis, Ricard, Berger Blanc	2 cl	3,70€	DIGESTIFS & LIQUEURS	
VIN CUIT Martini rouge, blanc, Muscat		3,90€	ARMAGNAC, CALVADOS, COGNAC 4 cl	7,00€
POMMEAU DE NORMANDIE		4,00€	ALCOOLS DIVERS Gin, Téquila, Rhum4 cl	7,00€
KIR VIN BLANC cassis.		4,20 €	CALVADOS Hors d'âge4 cl	8,50€
KIR NORMAND «Cidre et crème»		4,20 €	ALCOOL + soda ou jus de fruits4 cl	9,50€
KIR IMPÉRIAL «Crémant et crème»		9,00€	IRISH COFFEE 4 cl	9,50€
KIR ROYAL «Champagne et crème»		,		3,000
BABY		3,70 €	LES BOISSONS FRAÎCHES	
WHISKY		7,40 €		
BABY SUPÉRIEUR		4,60 €	JUS DE FRUITS orange, ananas, pamplemousse, pomme, nectar abricot, tomate	4,30€
Cragganmore, Talisker, Dalwhinnie	Z Ci	4,00 C	ICE TEA 25 cl	4,30 €
WHISKY SUPÉRIEUR	4 cl	9,20€	SODAS Coca, Coca zéro, Orangina 33 cl	4,50 €
Cragganmore, Talisker, Dalwhinnie		,		•
WHISKY Jack Daniel's	4 cl	8,70€	SCHWEPPES, Schweppes agrumes	4,50€
AMERICANO Maison	10 cl	7,50€	PERRIER 33 cl	4,20€
COUPE DE CHAMPAGNE	14 cl	11,00€	LIMONADE 25 cl	3,80€
			DIABOLO : fraise, citron, menthe, pêche, cassis, grenadine25 cl	4,00€
LES BIÈRES			FRUITS PRESSÉS citron, orange	5,50 €
BOUTEILLE			SIROP À L'EAU : fraise, citron, menthe,	3,30 €
DESPERADOS	22 -	6,50€	pêche, cassis, grenadine25 cl	3,30€
THÖRGOULE - IPA - Bière Normande		6,50 € 6,50 €	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	-,
BLANCHE DE NAMUR		6,70 €	LES EAUX	
PIETRA ROSSA		6,50 €	EVIAN, SAN PELLEGRINO 50 cl	4,50€
HEINEKEN		4,90 €	-	•
1664 - Sans alcool		4,50 €	EVIAN, SAN PELLEGRINO 100 cl	5,80€
PRESSION			LES BOISSONS CHAUDES	
PRESSION		4,20€	CAFÉ	2,30€
PINTE DE BIÈRE		8,40€	GRAND CAFÉ	
LEFFE			DÉCAFÉINÉ	
PINTE DE LEFFE			PETIT CRÈME	3,50€
PANACHÉ		4,60 €	GRAND CRÈME	4,30 €
MONACO	25 cl	4,70 €	THÉ AROMATISÉ/ THÉ INFUSION	4,00€
			LAIT CHAUD	•
				3,00€
			PETIT CHOCOLAT	3,40€
			GRAND CHOCOLAT	4,00€
			CAPPUCCINO	4,70€
			VIN CHAUD	5,10€
			CURRIÉMENT	
			SUPPLÉMENT	0 20 0
			lait, rondelle de citron, ou sirop	0,30€